

Chef Mauro Colagreco: Descubre el Menú “Oda al Tomate” con 85 Variedades Exclusivas

Chef Mauro Colagreco, argentino de renombre internacional y ganador de múltiples estrellas Michelin, es conocido por su enfoque innovador y sostenible en la cocina. Desde su **restaurante Mirazur**, ubicado en la pintoresca localidad de **Menton en la Riviera Francesa**, **Colagreco** ha transformado la **gastronomía moderna** al integrar principios de **permacultura y biodiversidad** en sus prácticas culinarias.

La **permacultura** es un sistema de **diseño agrícola** que busca crear **entornos sostenibles** y autosuficientes, imitando los patrones y relaciones observados en la naturaleza. Antes de establecerse en **Francia**, el **Chef Mauro Colagreco** perfeccionó sus habilidades en prestigiosos restaurantes alrededor del mundo, trabajando con reconocidos chefs como **Alain Passard en L'Arpège**, **Alain Ducasse en el Hotel Plaza Athénée** y **Bernard Loiseau**.



Fotos: Restaurante Mirazur

En 2019, Mirazur fue reconocido como el mejor restaurante del mundo por la prestigiosa lista de “The World’s 50 Best Restaurants”, consolidando aún más su reputación y la de Colagreco como un líder en la alta cocina global.



Fotos: José Garavito



Fotos: José Garavito



Fotos: José Garavito

Descubre el Menú “Oda a la Tomate” con 85 Variedades Exclusivas

En 2009, mientras comenzaba a aplicar los principios de la **permacultura** en sus jardines, el **chef Mauro Colagreco** descubrió las **semillas campesinas** de variedades antiguas y el concepto de **biodiversidad cultivada**. Fascinado por la increíble **diversidad de tomates** que encontró, dedicó una gran parte de su jardín a su cultivo.

*Hoy en día, no menos de 85 variedades se [cultivan en nuestras tierras](#), repartidas entre **Menton y Castillon**, un territorio más alejado, en las puertas del Mercantour, que goza de un clima más húmedo y fresco.*

Mauro Colagreco

A partir del 13 de agosto, se podrá degustar este excepcional menú que celebra las numerosas variedades cultivadas en los jardines del restaurante y que realza el sabor de las carnes, pescados y mariscos de la región. Es una oportunidad única para este verano una experiencia gastronómica rodeados de los productos más frescos bañados por el sol de la Riviera Francesa.

- **RESERVA EL MENÚ TOMATES**
- Menú de 6 platos, 380€ por persona (con prepago)
- Opción: maridaje de vinos, 180€ por persona
- Reserva el Menú Universo
- Menú de 9 platos inspirado en el calendario biodinámico, 450€ por persona

¿Sabías que...?

El tomate no es originario de Italia, sino de América del Sur. Llegó a Europa a partir del siglo XVI y, al principio, se utilizó por sus cualidades ornamentales, especialmente para decorar pérgolas. ¡No fue hasta el siglo XVIII cuando finalmente llegó a la cocina, debido a la desconfianza que inspiraba su consumo! Hoy en día, el tomate está ampliamente extendida, y existen cerca de 12,000 variedades con colores, sabores y texturas muy diferentes. El tomate se puede preparar de muchas formas: al natural, cocida, asada, en salsa, en sopa...

Para información y reservas:
<https://mirazur.bonkdo.com/fr/events/une-ode-a-la-tomate-591/>

La Chef Lucía Grávalos próxima 'Dama de Rojo' en la IV Edición de la Feria Nacional del Tomate Antiguo de Bezana

El año pasado era Pepa Muñoz la que recibía por primera vez este galardón en el municipio cántabro. En esta edición de 2022, acompañará a la chef, la bióloga y agricultora Ana Rodríguez, presidenta de la Red de Semillas de Cantabria

El cocinero y escritor Xabi Gutiérrez será otro invitado de excepción y sorprenderá con un *showcooking* para toda la familia con el tomate local como protagonista

La feria, que cada vez atrae a más público, tendrá lugar durante el último fin de semana de agosto (27 y 28) y volverá a rendir homenaje a especialidades curiosas y a potenciar el cultivo de este manjar de la tierra recuperando semillas, ofreciendo charlas para su cuidado y actividades para todos

La celebración empezará un par de semanas antes con la Ruta del Tomate, en la que participan los establecimientos de la zona ofreciendo pinchos con el tomate como ingrediente principal por 1'50 €.

¿Qué pincho y qué variedad de tomate ganarán esta edición?

La **Feria Nacional del Tomate Antiguo de Bezana** (<https://feriadeltomateantiguo.es>) volverá a ser foco de interés los días 27 y 28 de agosto con la celebración de su IV edición. Tras la coronación de Pepa Muñoz ('la chef del tomate' a cargo de El Qüenco de Pepa) como primera **Dama de Rojo** de la historia, este año será la talentosa chef Lucía Grávalos, defensora de la [huerta riojana](#) allá donde va con un interesante bagaje en varios restaurantes, así como en los suyos propios, Mentica by Lu y Mentica Gastronómico, quien reciba el galardón.



Chef Lucía Grávalos próxima 'Dama de Rojo' en la IV Edición de la Feria Nacional del Tomate Antiguo de Bezana

Se trata de un reconocimiento destinado a aquellas mujeres que trabajan en torno a la huerta desde distintos ámbitos

(horticultoras, artistas, cocineras, escritoras, investigadoras...), con el que en 2021 también se premió a la periodista gastronómica Paloma Menéndez-Ondina; y la agricultora maoñesa Teresa Herrería.

Feria Nacional del Tomate Antiguo de Bezana

En esta edición, junto a Grávalos, estará la bióloga y agricultora Ana Rodríguez, presidenta de la Red de Semillas de Cantabria, quien lleva años trabajando en la promoción -tanto entre los agricultores profesionales, como entre quienes tienen una huerta para el ocio o el autoconsumo- de las semillas tradicionales, con la intención de que “se conserven una serie de sabores que se creían perdidos”.



IV Edición de la Feria Nacional del Tomate Antiguo de Bezana

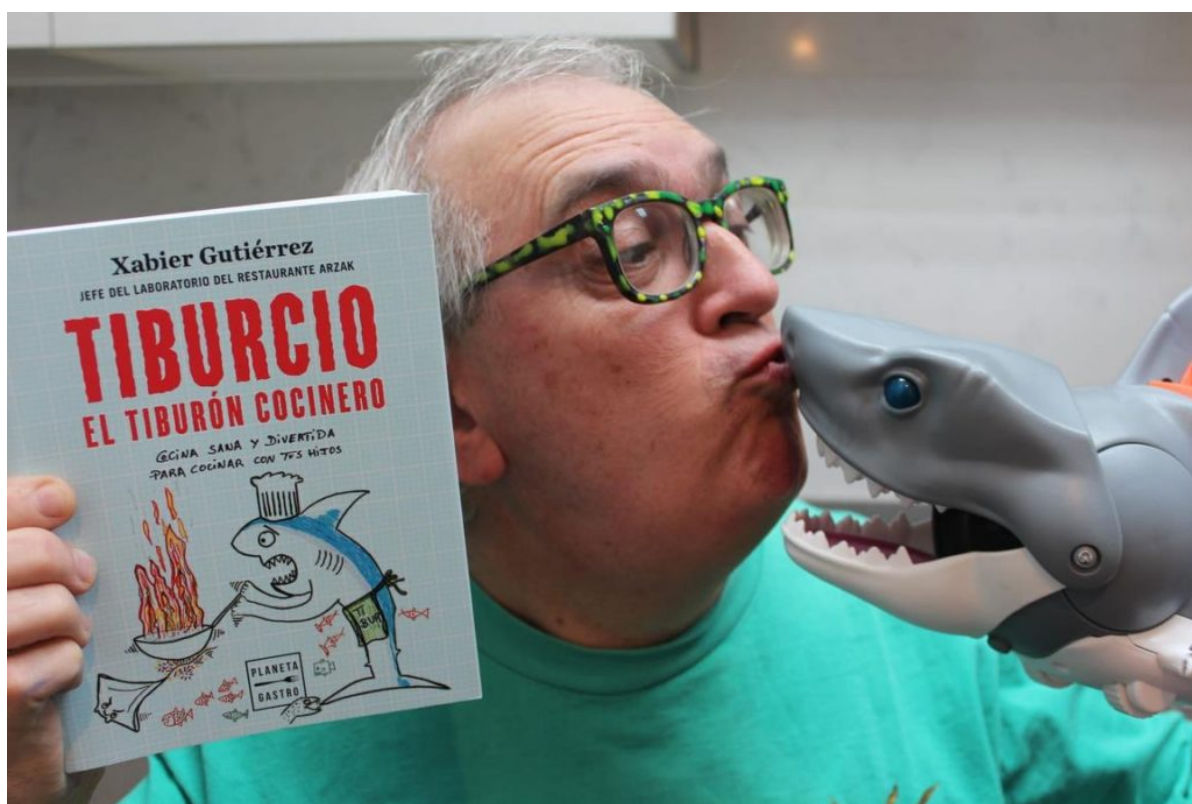
Las esculturas del tomate -diseñadas de nuevo por la ceramista

Luisa Barranchina bajo su sello Luba Cerámica- se entregarán el sábado 27 de agosto a las 14:00 horas, tras plantar cada una de las premiadas su árbol en el Bosque Gastronómico inaugurado en la edición anterior.

Actividades

Y alrededor de esta parte más ceremonial, muchas actividades más de las que disfrutarán todos los asistentes: mercado Km0, charlas tan relevantes como la de 'Cómo mejorar tu producción ecológica de tomates'; talleres de 'Extracción de semillas 'rarezas del mundo'', u otro de elaboración de anchoas -de lo que también saben mucho en la zona-; varias catas, como las de tomates o cervezas, ambos de Cantabria; una comida popular el sábado de 'tomate + bonito'; pintacaras temático y taller infantil de 'La huerta en la maceta'; y hasta música folk para amenizar con tres conciertos a partir de las 19:00 horas.

El sábado a las 11:45h, el cocinero y escritor Xabi Gutiérrez presentará su divertido libro 'Tiburcio el tiburón cocinero'.



El cocinero y escritor Xabi Gutiérrez presentará su divertido libro 'Tiburcio el tiburón cocinero'.

LA COCINA DEL TOMATE

Recetas tradicionales 🍅 Ideas sorprendentes





Y a continuación, sorprenderá con el *showcooking* 'Aquí va a haber tomate', pensado para toda la familia, con cuatro recetas con el tomate antiguo de Bezana como protagonista: *Mole de tomate asado sin dejarlo pelado*, *Tomate kétchup chup chup*, *Tomate confitado ideal para un helado* y *Salsa de tomate al aroma de hierba de tomate*.

Además, se entregará otra publicación muy especial que empezó a gestarse en la pasada edición: 'La cocina del tomate', con la colaboración de muchos chefs de nuestro panorama con interesantes e inesperadas recetas.

Este año también se entregarán semillas de tomate de forma gratuita a los asistentes y se votará la mejor variedad de la edición.

Horarios

A las 13:00 horas del domingo 28 descubriremos quién toma el relevo del vasco de Aretxabaleta, que en 2021 se hizo con el reconocimiento al mejor tomate de España.

A la vez conoceremos al mejor de Cantabria y del mundo según un jurado de excepción. Pero la actividad en la **Feria del Tomate Antiguo de Santa Cruz de Bezana** (<https://feriadeltomateantiguo.es>) -localidad colindante con Santander-, comenzará dos semanas antes, con la ya popular Ruta del tomate.

Todo el municipio se vuelca: los hosteleros se lanzan a hacer pinchos con este fruto a un precio fijo de 1'50 €, y los vecinos a dar buena cuenta de ellos.

Ya podemos ir reservando la última quincena de agosto, y más concretamente su último fin de semana, para irnos a Cantabria a descubrir el auténtico sabor a tomate.

Crean bioplásticos con piel

de tomate que se descomponen en un mes en el mar

Unos bioplásticos producidos a partir de los restos y la piel del tomate, que se descomponen en solo un mes en el mar y con propiedades similares a los que protegen los envases comerciales, han sido creados por investigadores del Instituto de Hortofruticultura Subtropical y Mediterránea “La Mayora”.

[Efeagro](#)

El objetivo de estos científicos era crear una alternativa a los plásticos derivados del petróleo, que tienen unas propiedades excelentes para el envasado de alimentos, pero, cuando acaban en el mar, tardan 450 años en degradarse, se acumulan y causan problemas para la flora y fauna oceánica.



El investigador del IHSM, José Alejandro Heredia

El investigador del IHSM, **José Alejandro Heredia**, trabaja con la celulosa para lograr el bioplástico ideal, capaz de ser modificado con sustancias bioactivas antibacterianas y antioxidantes, robustos, con muchas propiedades para el envasado de alimentos y que además potencien al máximo su

facilidad para degradarse.

En busca del bioplástico ideal

De las hojas, los tallos y de la piel de los tomates que se desechan en la industria conservera tras hacer salsa de tomate o ketchup, se extrae la celulosa de forma purificada. A través de ésta, se crea **una película o papel film robusto y transparente** con múltiples aplicaciones, explica a Efe Heredia.

Estos bioplásticos pueden ser hidrófobos (que repelen el agua), fluorescentes, nacarados o de diversos colores y tonos según la exposición de la luz. Además, pueden utilizarse de una manera más lúdica para crear complementos como botones o adornos decorativos que imitan los materiales con **los que se realizan habitualmente**.

El “empaquetado inteligente” es otra de las revoluciones que proponen estos bioplásticos: una vez que protege un alimento, si el plástico deja de ser de su color inicial, significa que ha absorbido agua y está perdiendo su estructura, por lo que está empezando a perder propiedades antioxidantes y dejando de ser útil.

Plásticos sostenibles e inteligentes

Actúa como una especie de “*sensor*” para darnos una pista o mostrarnos indicios de que un material que envuelve un alimento está empezando a deteriorarse, lo que en un plazo medio puede llegar a afectar al propio alimento que envuelve, según detalla el investigador.

Otra de las principales aplicaciones que pueden tener estos plásticos generados a través de los restos de tomate es recubrir el interior de una lata. Para la creación de éstos se utiliza un protocolo “**muy sostenible**” al que **el científico denomina “química verde”**.



Crean bioplásticos con piel de tomate que se descomponen en un mes en el mar

Heredia asegura que, una vez llevado a cabo el proceso de producción de este bioplástico, se ha comprobado que es *"tan bueno"* como los comerciales actuales derivados del petróleo, ya que consiguen que el metal *"resista muy bien la corrosión y no migran hacia el alimento"*.

Sin embargo, lamenta el investigador, su aplicación comercial está lejos de llegar, ya que la industria de los plásticos necesita poder utilizar la misma maquinaria para que sea económicamente viable este cambio, que supondría una revolución para el medio ambiente y la sostenibilidad alimentaria.